



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FUNDADA 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE TURISMO

**“ANÁLISIS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN EL
RESTAURANTE EL CAMPO, PROPUESTA DE UN MANUAL”**

AUTORES:

Jorge Hernán Baculima Alvarracín

José Ricardo Goercke Moreno

DIRECTOR DEL CURSO DE GRADUACION:

LIC. ALEXANDRA GALARZA TORRES

CUENCA, JULIO 2013



RESUMEN

El presente ensayo tiene como objetivo el análisis de la aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales (BPAM) en el Restaurante El Campo, teniendo como base la Guía de BPAM diseñadas por la Comisión de Gestión Ambiental (CGA) del Municipio de Cuenca.

Para el desarrollo de este ensayo se identificaron los procesos de elaboración que se ejecutan en el Restaurante El Campo, además se aplicó la Guía propuesta por la CGA y se evaluó sus resultados.

Lo que se busca es proponer un manual que permita ejecutar las buenas prácticas ambientales en el Restaurante.

Palabras Claves: gestión ambiental, buenas prácticas y restaurante.



ABSTRACT

The objective of the present essay is to analyze the application of Environmental Best Practices (BPAM), Spanish acronym for Buenas Prácticas Ambientales at El Campo Restaurant, using as a guideline the Guide of Environmental Best Practices designed by the Commission of Environmental Management (CGA), Spanish acronym for Comisión de Gestión Ambiental, of the Municipality of Cuenca.

For the development of this essay the elaboration processes that take place at El Campo Restaurant, moreover the CGA was applied and the results were assessed.

The purpose is to present a manual that will allow the execution of Environmental Best Practices at the restaurant.

Keywords: environmental management, best practices and restaurant.



INDICE

Portada.....	1
Resumen.....	2
Abstarct.....	3
Índice.....	4
Autoría 1.....	6
Autoría 2.....	8
Dedicatoria.....	10
Agradecimientos.....	11
Introducción.....	12

SECCION 1

1.1 Historia.....	13
1.2 El Restaurante	
1.2.1 Ubicación Geográfica.....	15
1.2.2 Características generales de la Empresa.....	16
1.2.3 Servicios.....	16
1.2.4 Estructura.....	17
1.3 Procesos del Restaurante El Campo.....	18

SECCION 2

2.1 Conceptos.....	21
2.1.1 Gestión ambiental.....	21
2.1.2 Buenas prácticas ambientales.....	22

SECCION 3

3.1 Análisis de situación actual del Restaurante El campo.....	25
3.1.1 Evaluación inicial.....	25
3.1.2 Diagnóstico de los impacto ambientales.....	26
3.1.3 Resultados.....	32



SECCION 4

4.1 Punto de vista, análisis crítico, argumentativo y reflexión del ensayo.....	36
Conclusiones.....	37
Recomendaciones.....	37
Bibliografía.....	38
Glosario.....	40
Anexos.....	43

DISEÑO DEL ENSAYO

Justificación del Ensayo.....	54
Revisión Bibliográfica.....	54
Objetivo General.....	55
Objetivos Específicos.....	55
Metas.....	56
Transferencia y Difusión de resultados e impactos del Ensayo.....	56
Técnicas de trabajo de obtención de información para el ensayo.....	57



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FUNDADA 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo Jorge Hernán Baculima Alvarracín, autor de la tesis "Análisis de las Buenas Prácticas Ambientales en el Restaurante El Campo, propuesta de un Manual", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Julio 2013

Jorge Hernán Baculima Alvarracín
010287315-5



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FUNDADA 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo, Jorge Hernán Baculima Alvarracín, autor de la tesis "Análisis de las Buenas Prácticas Ambientales en el Restaurante El Campo, propuesta de un Manual", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, Julio 2013

Jorge Hernán Baculima Alvarracín
010287315-5

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FUNDADA 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo José Ricardo Goercke Moreno, autor de la tesis "Análisis de las Buenas Prácticas Ambientales en el Restaurante El Campo, propuesta de un Manual", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Julio 2013

José Ricardo Goercke Moreno
010146178-8

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FUNDADA 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo, José Ricardo Goercke Moreno, autor de la tesis "Análisis de las Buenas Prácticas Ambientales en el Restaurante El Campo, propuesta de un Manual", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, Julio 2013

José Ricardo Goercke Moreno
010146178-8

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador



Dedicatoria:

A Dios por haberme colmado de bendiciones.

A mi esposa Marlene por ser la columna vertebral de mi hogar, a mi hijo Wenseslao por ser el espejo de mi juventud, a mis hijas gemelas Damarís y Xiomara por ser mi pasión, y a mi hija Viky por ser la “preciosa” de mi vida. Quienes con su comprensión, apoyo, paciencia y humildad ayudaron a fortalecer esta meta.

A la memoria de mis padres que por su dedicación al trabajo han dejado una profunda huella. A la memoria de mi hermano Santiago que ayudo a forjar mi ser.

A Ruth, Javier, Gabriela y Mateo, que son parte importante de mí. Y a toda mi familia.

Hernán Baculima A.

A Dios y a mi Maestro, fuentes inagotables de fe y esperanza.

Este trabajo de fin de Carrera dedico a mi esposa Tere, a mis hijos Miguel y Rosana quienes con su apoyo, paciencia, confianza, me ayudaron a culminar mis objetivos.

Ricardo Goercke M



Agradecimiento

A todo el personal de la Facultad de la Hospitalidad.

A mis maestras y maestros, gracias por su tiempo, por su apoyo así como por la sabiduría que me transmitieron en el desarrollo de mi formación profesional. A mis compañeros que hemos compartimos tristezas y alegrías, especialmente a Ricardo con quién ha estado en las buenas y malas.

Hernán Baculima A.

A los profesores que compartieron sus enseñanzas y contribuyeron a mi formación académica.

A Hernán y Nancy, propietarios del Restaurante El Campo por su apertura para la realización de este trabajo.

Ricardo Goercke M.



INTRODUCCIÓN

Los empresarios dueños de restaurantes reconocen que las Buenas Prácticas Ambientales se traducen en beneficios para la empresa, el medio ambiente y la sociedad en general.

Las Buenas Prácticas son aquellas medidas de corrección o mejoramiento que se implementan en todas y cada una de las áreas de gestión y operación de las actividades de la empresa.

La meta que se persigue es garantizar que se está produciendo el menor impacto posible sobre el medio, que se mejora la calidad del producto turístico, por lo tanto, su imagen de cara al cliente; lo que hace que el empeño socioeconómico de la empresa sea más eficiente.

El propósito de este ensayo consiste en realizar un análisis de la situación actual del Restaurante El Campo y ver si esta implementado la guía de BPAM proporcionadas por la CGA del Municipio de Cuenca.

Como resultado de la propuesta se tendrá la elaboración de un manual y la implementación de las BPAM en el Restaurante; esto podría incidir en una reducción directa de los costes, al disminuir el gasto en recursos naturales como agua y energía, recursos materiales, así como el tratamiento de aguas residuales y la eliminación de desechos.



SECCION 1

RESTAURANTE EL CAMPO: COMIDA TÍPICA

1.1 HISTORIA

En el sector llamado Cashapata, conocido hoy como Barrio “Cristo del Consuelo”, en el año 1965 Don Vicente Baculima Cabrera y su esposa Doña Victoria Albarracín Cabrera, comenzaron a matar cerdos (puercos), chaspar con ramas de eucalipto (quemar), despostar y comercializar. Esta actividad iniciaron los fines de semana como ayuda a su economía familiar. Al tener una buena aceptación, Don Vicente deja su profesión de sastre y doña Victoria abandona la fabricación de chocolate artesanal, para dedicarse exclusivamente a esta nueva ocupación que se convertiría en una empresa familiar.

Se iniciaron con una picantería, transformándose luego en un restaurante en el que atendían todos los días, contribuyendo en parte al origen gastronómico de la comida típica morlaca.

La matanza del cerdo fue todo un ritual: se iniciaba unos días antes, con la recolección o compra de las ramas de eucalipto las que debían estar listas para la chamuscada. El día de la matanza empezaba a las 4 de la mañana con el desayuno reforzado y acompañado con un “gloriadito” (agua de sangurachí y aguardiente) ya que el proceso era fuerte y duro.

La muerte del animal debía realizarse lo más rápido posible, en la que intervenían varias personas. El “verdugo” debía tener una destreza especial para que el chuzo vaya directo al corazón; se dejaba desangrar para luego pasar al chaspado.

Se continuaba con la apertura del cerdo para limpiarlo y se le colgaba de una viga. Quedaba listo para vender por partes o para realizar los deliciosos platos típicos.

El cerdo es un animal “generoso” ya que se utilizaba todas sus partes: el cuero y la cabeza para hacer las papas locas, los lomos para hacer carne asada, el



gordo para la fritada y manteca. Las piernas y costillas para sancocho, las tripas y la sangre para morcillas, el espinazo y huesos para el puchero.

Un cómplice perfecto de esta comida típica es el mote (maíz maduro pelado).

Don Vichy y Doña Victoria tuvieron su propia identidad en esta gastronomía, ya que fueron los creadores de:

“*La carne asada*”, la que se llamaba la carne seca asada, porque en esos tiempos para mantener la carne en buen estado se colgaba en cordeles (sogas) para mantenerla aireada.

“*El mote sucio*” es mote con manteca negra y cebolla. En la paila que se realizaba la fritaba se echaba mote, por su aspecto se bautizó con este nombre.

“*El mote pillo*” es el mote con huevo revuelto.

Anécdota: la clientela preguntaba:

- Don Vicky ¿Como se llama este mote?
- Mote pillo
- ¿Por qué se llama mote pillo?
- Porque es el más guapo, el más listo, el más pilas

A la muerte de Don Vicente, en 1982, se deja de matar los cerdos y se buscan proveedores en los mercados de la ciudad de Cuenca.

En 1988 Doña Victoria Albarracín Cabrera, abre un segundo puesto de ventas de comida que se llama El Restaurante Típico El Campo, en el cual se realizaron algunos cambios, pero manteniendo en alto la sazón de la comida típica morlaca.

En 1997 pasa a su actual propietario, el Sr Hernán Baculima Alvarracín y desde ese momento se ha transformando, restaurado, creando un constante cambio, buscando mejorar y ofrecer un producto que satisfaga las necesidades del cliente.

En la actualidad se conoce como las Carnes de San Joaquín por estar ubicado en el sector Cristo del Consuelo, perteneciente a la parroquia de San Joaquín.

El Restaurante Típico El Campo ha mantenido su tradición durante largo tiempo por que ha sabido guardar su sazón; por la calidad de la carne, su corte y el constante mejoramiento en los procesos alimenticios.

1.2 EL RESTAURANTE

1.2.1 Ubicación Geográfica



El restaurante se encuentra en La Avenida Carlos Arízaga Vega, entre Isauro Rodríguez y Eloy Abad. Vía a San Joaquín.

Teléfonos: 072853030 - 074094622

Mail: tpcampo_hb@hotmail.com



- Fig. 1
- Título: El Campo Restaurante Comidas Típicas
- Autor: Equilibrio
- Fuente: El Campo
- Fecha: Julio 2013



1.2.2 Caracterización general de la empresa

Restaurante El Campo, ofrece a sus clientes una variedad de platos de la gastronomía cuencana.

El local dispone de tres áreas: la primera está ubicada en la planta baja, con capacidad para 60 personas. La segunda y la tercera en la planta alta, con una capacidad para 120 y 80 personas respectivamente.

El restaurante es un lugar elegido principalmente por turistas nacionales y la ciudadanía cuencana y en menor cantidad por turistas extranjeros. La mayor afluencia de clientes se registra durante los días viernes, sábados y domingos.

Su horario de atención es de lunes a domingo de 12H00 a 22H00.

1.2.3 Servicios

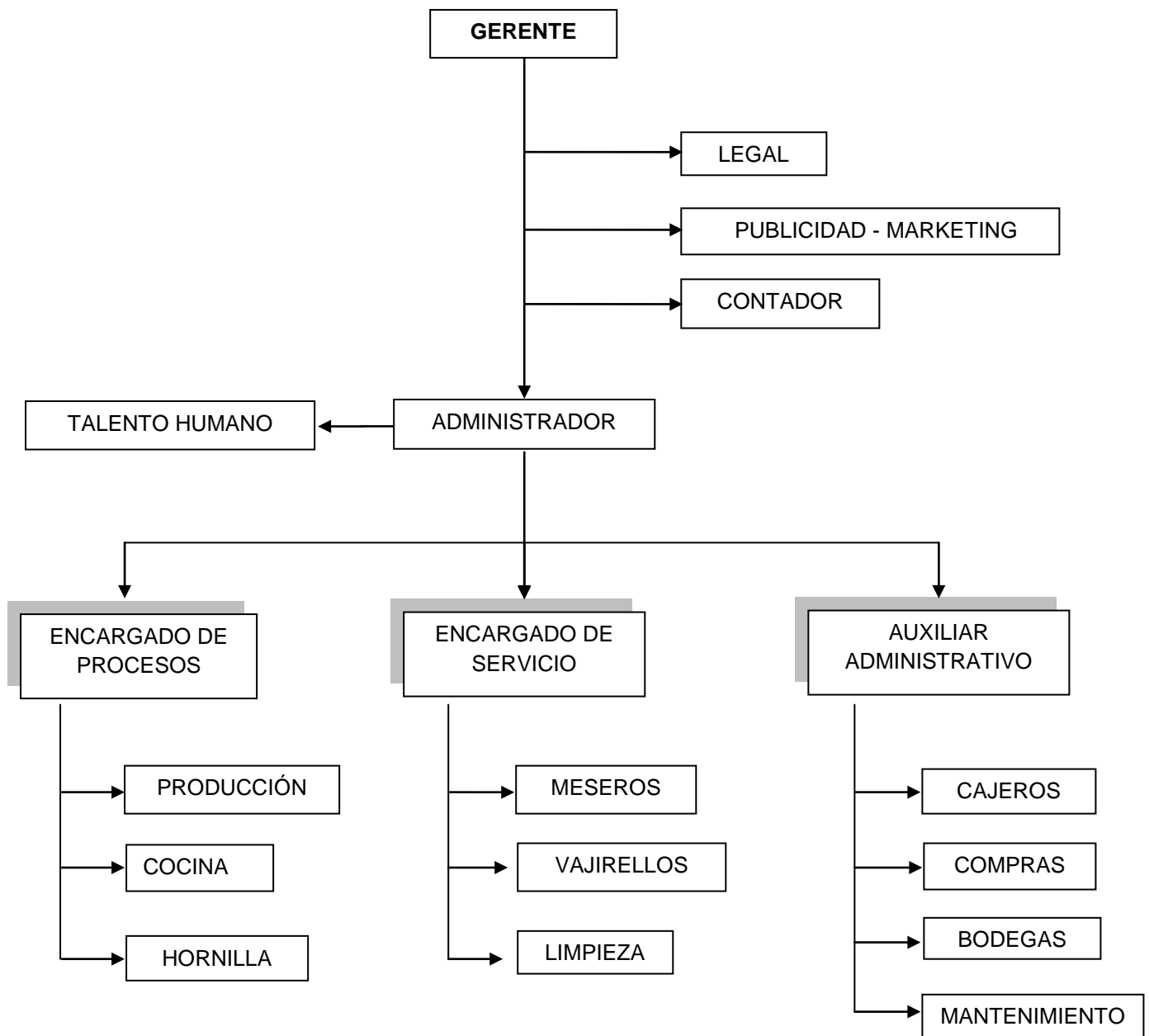
Comidas y bebidas que desde 1965 se elaboran en el mismo restaurante, lo que proporciona una identidad propia y enriqueciendo el patrimonio del sabor gastronómico ecuatoriano.

- | | |
|------------------------|-------------------|
| • Carne Asada de Cerdo | • Habas con Queso |
| • Carne Asada de Res | • Tortillas |
| • Mote Blanco | • Ensalada |
| • Mote Pillo | • Jarras |
| • Mote Sucio | • Helados |
| • Papas con Cuero | • Gaseosas |
| • Tamales | • Cervezas |
| • Choclos | • Jugos naturales |

1.2.4. ESTRUCTURA

El gráfico que se muestra a continuación permite conocer la estructura del restaurante.

ORGANIGRAMA DEL RESTAURANTE EL CAMPO



1.3 Procesos del Restaurante El Campo: Comidas Típicas

En todo restaurante se produce desechos, generalmente por malas prácticas o descuidos en los procesos de producción de los alimentos.

Con el diagnóstico que realizamos intentaremos mitigar los impactos negativos ocasionados y con las BPAM, mejorar o corregir los problemas relacionados con la generación de desechos, desperdicio de agua, energía y materia prima.

Se describe de forma general los procesos que se desarrollan en el Restaurante El Campo, los mismos que en el siguiente capítulo serán analizados desde el punto de vista ambiental.

1.3.1 Proceso de preparación de la carne asada

- Controlar la calidad, cantidad y peso del lomo de cerdo
- Colocar en el lavador para que desangre
- Despiltrar
- Cecinar
- Aliñar
- Empacar
- Almacenar en el cuarto de congelación
- Pesar, llevar a la brasa y servir

1.3.2 Proceso de preparación de las papas con cuero

- Controlar la calidad, cantidad y peso de la papa
- Verificar la calidad, cantidad y peso del cuero
- Cocinar por separado estos dos ingredientes
- Hacer un refrito, mezclar la papa y el cuero, previamente cocinados
- Corregir la sazón y su presentación
- Servir

1.3.3 Proceso de preparación de la tortilla de papa

- Controlar la calidad, cantidad y peso de la papa
- Cocinar
- Aplastar y corregir la sazón y el aspecto
- Realizar esferas
- Freír en la plancha
- Servir con encebollado

1.3.4 Proceso de preparación del mote blanco

- Verificar la calidad, cantidad y peso del maíz
- Pelar con ceniza
- Dejar secar en esteras
- Cocinar

1.3.5 Proceso de preparación del mote pillo

- Mezclar en un sartén el mote, huevo, aliños y leche
- Corregir la sazón y el aspecto
- Servir

1.3.6 Proceso de preparación del mote sucio

- Unir en una sartén el mote con manteca negra, aliños,
- Corregir la sazón y el aspecto
- Añadir cebollín y servir

1.3.7 Proceso de preparación de los tamales

- Cocinar el pollo y desmenuzar
- Hacer un refrito con esta carne, añadir arvejas
- Hacer una masa con la harina de maíz
- Corregir la sazón del refrito y de la masa
- En la hoja de achira mezclar la masa con el refrito, añadir pasas y huevo
- Colocar en una olla tamalera para su cocción
- Después de 30 minutos, servir



1.3.8 Proceso de preparación de las habas

- Controlar la calidad, cantidad y peso
- Escoger y lavar
- Cocinar
- Servir con queso

1.3.9 Proceso de preparación del choclo

- Verificar la calidad y cantidad
- Pelar y limpiar
- Cocinar
- Servir con queso

1.3.10 Proceso de preparación del encebollado

- Verificar la calidad y cantidad de la cebolla, tomate, lechuga
- Lavar y picar por separado
- Al servir agregar la vinagreta
- Este platillo “Es un aliado de las tortillas”

1.3.11 Proceso de preparación de la jarra de canelazo

- Hacer el agua de sangurachí (planta aromática)
- En un pozuelo mezclar el agua de sangurachí con el aguardiente, canela y naranjilla
- Verificar el grado de alcohol y de azúcar
- Servir



SECCION 2

2.1 CONCEPTOS

Para identificar y mitigar los impactos negativos que causan los procesos desarrollados en la actividad gastronómica en el medio ambiente, es necesario conocer conceptos claves como: la gestión ambiental y las buenas prácticas ambientales.

2.1.1 Gestión ambiental

“La Gestión Ambiental hace referencia a todas las actuaciones que contribuyen a cumplir los requisitos de la legislación ambiental vigente, a mejorar la protección ambiental y a reducir los impactos sobre el medio ambiente al controlar los procesos y actividades que los generan. Todas estas actividades, de forma conjunta, planificada y organizada, conforman el Sistema de Gestión Ambiental - SGA, que proporciona un marco estructurado para la mejora continua, orientado por las políticas ambientales de la entidad.” (www.senado.gov.co.)

En base a esta definición, podemos darnos cuenta la importancia de la gestión ambiental dentro de las empresas y principalmente en las relacionadas con la gastronomía.

Debido a la importancia de este tema, La Municipalidad de Cuenca, mediante Ordenanza Municipal del 22 de mayo de 1997, crea la CGA con el propósito fundamental de constituirse en el órgano supramunicipal descentralizado, integrador, de coordinación transectorial, interacción y cooperación de la participación pública y privada, que lidera y apoya el desarrollo y fortalecimiento de la gestión ambiental en el Cantón Cuenca.



La CGA como un requisito para el funcionamiento del restaurante, crea la ficha ambiental que debe ser llenada por su propietario, se pide la subscripción de la declaratoria de responsabilidad ambiental, en la que manifiesta conocer y asumir el compromiso de cumplir y hacer cumplir lo determinado en la Ficha Ambiental en lo referente al **Plan de Manejo Ambiental** aprobado o a las disposiciones establecidas en la **Guía de Buenas Prácticas Ambientales** por la Comisión de Gestión Ambiental.

Al subscribir la declaratoria el propietario se compromete a garantizar que el funcionamiento del Local, realizará sus actividades respetando las normas ambientales aplicables al mismo.

También asume la responsabilidad total del cumplimiento y ejecución de lo indicado en la Guía de Buenas Prácticas Ambientales o del plan de Manejo Ambiental aplicadas al funcionamiento de la actividad, ante la Comisión de Gestión Ambiental y la ciudadanía de Cuenca.

En caso de incumplir las disposiciones ambientales mencionadas se debe acatar las sanciones de la Comisión de Gestión ambiental, que determine para el efecto.

Por lo expuesto es importante que el propietario tenga presente y observe la Guía de BPAM.

2.1.2 Buenas Prácticas Ambientales

Todos los sectores de la economía generan impactos negativos en el medio ambiente y el sector del turismo no es la excepción.

Con el objeto de mitigar estos impactos y minimizar los riesgos, surge la importancia de implementar las BPAM por parte de todos los actores del sector relacionados con los restaurantes.



Las buenas prácticas son instrumentos que se implementan en un destino o en una empresa y tiene como meta garantizar que disminuyan los impactos negativos y potencializar los positivos, con beneficio tanto para el cliente como para el empresario.

Se trata de actividades que de manera voluntaria realizan empresarios, y/o organizaciones que facilitan el cumplimiento de criterios de sostenibilidad.

¿Son necesarias las buenas prácticas?

La sostenibilidad se consigue con la implementación de las buenas prácticas ambientales, las que permiten que la empresa alcance varias ventajas, entre las que se podemos citar:

- Garantizar que la actividad del restaurante produzcan el menor impacto negativo posible.
- Mejorar la calidad de servicio y la imagen frente a los clientes y turistas.
- Lograr un mayor compromiso de los empresarios con su entorno.
- Promover la conservación y el uso sostenible de los recursos naturales.

La planificación y ejecución de las buenas prácticas ambientales supone cambios en la empresa, como:

Actitud positiva hacia los cambios que deben implementarse y a la resolución de problemas.

Transformación en los hábitos, tanto al interior de la empresa como hacia el medio ambiente. Así, lograremos un nuevo concepto en beneficio del restaurante y de nuestro entorno.



Los residuos se clasifican en reciclables o no reciclables, a los cuales debemos darles el tratamiento que corresponde. Esto es clasificar adecuadamente tanto en los recipientes así como respetando el día de envío de los desechos.

Otro cambio importante se refiere al rediseño, la optimización o las modificaciones físicas en la infraestructura y equipamiento de la empresa. Estos cambios suponen nueva inversión para actualizar o mejorarla.



SECCION 3

3.1 Análisis de la situación actual del Restaurante El Campo

Para el análisis o diagnóstico actual del restaurante, se tomó como base la Guía de Buenas Prácticas Ambientales para la actividad “Restaurante” puesta a disposición por la CGA.

La implementación de un Programa de BPAM en las empresas, ayuda a reducir los impactos sobre el entorno.

3.1.1 Evaluación inicial

Para saber qué BPAM se puede aplicar en un establecimiento, es necesario estudiar los procesos que se desarrollan en la producción del servicio, y analizar los impactos que éstos tienen sobre el medio ambiente.

Es necesario realizar un diagnóstico para comprobar en qué situación se encuentra el restaurante.

Existen tres ámbitos en los que se puede clasificar los principales impactos del restaurante sobre el ambiente: los residuos, el agua y la energía.

Los residuos: es el material que ya no se necesita y que se lo quiere eliminar. Para ello se puede reducir la producción de éstos, manteniendo los criterios ecológicos. Se puede reutilizarlos, buscando alternativas. O se puede reciclar para su posterior uso.

El agua: este recurso es imprescindible para que toda empresa pueda desarrollarse, por lo mismo hay que cuidarlo y preservarlo tratando de reducir su consumo a lo indispensable.

La energía: para saber la situación de la energía en la empresa es necesario conocer su consumo, a fin de implementar los procedimientos que se requieran para tener un adecuado consumo energético y, por lo tanto, contribuir al desarrollo ambiental limpio y además obtener un ahorro en este campo.



3.1.2 Diagnóstico de los impactos ambientales

Guía de buenas prácticas ambientales para la actividad de restauración proporcionada por la CGA Municipio de Cuenca

Generación y manejo de residuos sólidos en general

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Clasificación de residuos en reciclables, no reciclables, peligrosos, chatarra o restos corto punzantes o cortantes.	x	
<ul style="list-style-type: none">Se dispondrá de tachos señalizados para reciclar:Residuos reciclables funda azul.Residuos no reciclables funda negra.Residuos peligrosos funda roja.Se entregara a la EMAC en el horario establecido, y los días señalados.Los recipientes se deberán colocar en un espacio cubierto.	x x x	x x

Seguridad laboral

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Disponer por lo menos de un extintor de polvo químico seco con capacidad de 10 libras, en un lugar visible.	x	
<ul style="list-style-type: none">Los extintores deben estar con la carga dentro de la fecha de caducidad.	x	
<ul style="list-style-type: none">Todas las instalaciones eléctricas deberán estar canalizadas y contar con enchufes y toma corrientes en perfectas condiciones.	x	
<ul style="list-style-type: none">El personal debe disponer de ropa de trabajo y equipo de protección: guantes, mandiles, mascarillas, desinfectantes para las manos.	x	



<ul style="list-style-type: none"> Se deberá contar con un plan de contingencia para un eventual caso de emergencia. 	x	
<ul style="list-style-type: none"> Las áreas donde están ubicadas los calderos. 		x
<ul style="list-style-type: none"> Se deberá informar a los trabajadores sobre los riesgos a los que están expuestos en su actividad. Almacenar todo tipo de productos combustibles e inflamables aislados y alejados de la zona donde se desarrolle la actividad. 	x x	

Área de Trabajo General

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> Queda totalmente prohibido verter al suelo, al desagüe y sumideros públicos desechos tóxicos vencidos o en mal estado. 	x	
<ul style="list-style-type: none"> Se deberá mantener orden y limpieza permanente en toda el área de trabajo. 	x	
<ul style="list-style-type: none"> Se deberá disponer de bandejas para la recogida de los aceites, disolventes o líquidos de limpieza usados durante las operaciones de mantenimiento de maquinaria en general. 	x	
<ul style="list-style-type: none"> No sobrecargar las estanterías, recipientes y zonas de almacenamiento. 	x	
<ul style="list-style-type: none"> Se podrá almacenar un máximo de cinco galones de cualquier tipo de combustible o solvente utilizado para el trabajo siempre y cuando se encuentren en bidones debidamente identificados y tapados, en zonas ventiladas y señalizadas. 		x
<ul style="list-style-type: none"> Se deberá realizar un mantenimiento adecuado de la maquinaria e implementos de trabajo para reducir el riesgo de emisiones, derrames, escapes, ruidos y accidentes en general. 	x	

Generación de Ruido Generales

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Tener en funcionamiento los equipos el tiempo imprescindible para reducir la emisión del ruido.	x	
<ul style="list-style-type: none">Las emisiones de ruido no deberán sobrepasar los límites máximos permitidos de acuerdo a los horarios y a la zonificación que corresponde.	x	
<ul style="list-style-type: none">Se deberán utilizar sistemas de aislamiento de ruido, a través del confinamiento de los motores de las máquinas o de la insonorización de los cuartos de máquinas, todo cuando estos colinden con viviendas.	x	

Uso de la Vía Pública

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Queda totalmente prohibido la utilización de la vía pública (calle y aceras) como estacionamiento.	x	

Generación Residuos Tóxicos o Peligrosos –Bailes

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Todos los licores o productos vencidos deberán ser devueltos a las casas vendedoras o entregados a la EMAC-EP siempre y cuando de forma previa se hubiera comunicado a la empresa municipal.	x	
<ul style="list-style-type: none">Queda totalmente prohibido verter al suelo, al desagüe y sumideros públicos desechos de licores o productos vencidos, así como cualquier producto utilizado en la limpieza del local.	x	



Seguridad General

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">El local deberá contar con la señalización básica, letreros que indiquen la ubicación de los extintores, letreros informativos que indiquen la salida de emergencia y los lugares para el estacionamiento vehicular.	x	
<ul style="list-style-type: none">El responsable del establecimiento capacitará a los operarios en el manejo adecuado de los diferentes productos, procesos y manejo de maquinaria con el fin de evitar la contaminación y despertar una conciencia ambiental en todos los empleados.	x	
<ul style="list-style-type: none">De no contar con ventilación natural se deberá dotar de sistemas de ventilación forzada de manera de garantizar la renovación del aire del sector.	x	
<ul style="list-style-type: none">Las máquinas deben tener la correspondiente conexión a tierra y protección diferencial.	x	

Generación y Manejo de Residuos Sólidos- Restaurante

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Se deberá almacenar y filtrar los residuos de alimentos, grasas, aceites, etc. En tachos o recipientes tapados, alejados de las áreas de preparación de alimentos y atención al cliente, para posteriormente ser entregados a la Subgerencia de Gestión Ambiental de ETAPA.	x	



Generación de Emisiones Atmosféricas- Restaurante

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Se deberá contar con filtros de condensación de grasa/campanas de extracción eficientes en el control de emisiones gaseosas o atmosféricas.	X	
<ul style="list-style-type: none">Se deberán usar filtros en la salida de gases de la cocina.	X	
<ul style="list-style-type: none">Se deberá dar un mantenimiento correctivo y periódico de los filtros de salida de humos y vapores de cocina.	X	

Ubicación de Gas Licuado de Petróleo

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Los cilindros de gas deben estar colocados en un área independiente de la cocina.	X	
<ul style="list-style-type: none">El gas debe ser de tipo industrial.	X	

Área de Trabajo- Restaurante

ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Verificar la instalación de las cocinas/anafes a gas en salas de refrigerio. Se recomienda reemplazar por anafes eléctricos/microondas.	X	
<ul style="list-style-type: none">No se deberá almacenar productos peligrosos junto a los alimentos.	X	
<ul style="list-style-type: none">Limpieza y desinfección del tanque de agua de reserva en forma anual.	X	
<ul style="list-style-type: none">Las diferentes áreas de trabajo deberán estar debidamente señalizadas.	X	
<ul style="list-style-type: none">Se deberá contar con mesas de acero inoxidable.	X	



Recomendaciones- Restaurante


ACTIVIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none">Minimizar el consumo de agua. Usar sólo la necesaria.	x	
<ul style="list-style-type: none">No lavar las verduras, hortalizas y frutas con el grifo abierto de forma continuada.	x	
<ul style="list-style-type: none">Lavar alimentos en pilas, barreños u otros recipientes.	x	
<ul style="list-style-type: none">Mantener los grifos cerrados mientras se friega.	x	
<ul style="list-style-type: none">Conocer la dureza del agua de la zona.		x

3.1.4 Resultados


En el restaurante a través de la implementación de las BPAM, se tiene la posibilidad de reducir el impacto ambiental negativo generado por las actividades en cada uno de los procesos.

Como resultado del análisis de la implementación de las BPAM, se determina que: El restaurante cumple con los mecanismos orientados al control de los recursos, protección del medio ambiente, ahorro de costos operativos.


Generación y manejo de residuos sólidos en general

	<p>El Restaurante cumple con las normas establecidas por la EMAC-EP para la disposición general de los residuos sólidos producidos.</p> <p>Se cumple con el reciclado de los residuos sólidos en lo que se refiere a cartones, plásticos y material orgánico.</p> <p>El restaurante dispone de tachos señalizados para depositar los residuos.</p> <p>Se entrega los desechos a la EMAC-EP en el horario establecido.</p>
--	---


Seguridad laboral.

	<p>El restaurante dispone de extintores en sus diferentes salones y en la cocina.</p> <p>Las instalaciones eléctricas están debidamente canalizadas y los enchufes y tomacorrientes están en perfectas condiciones.</p> <p>El personal que labora tiene su respectivo equipo de protección dependiendo del área del trabajo.</p> <p>El personal conoce el plan de contingencia en caso de emergencia, y el plan de seguridad laboral.</p>
---	---


Área de Trabajo General

	<p>En el restaurante no se vierten los residuos tóxicos en los sumideros o desagües. Se dispone de bandejas para la recolección y luego se envían a la EMAC para su disposición final.</p> <p>Toda el área de trabajo del restaurante mantiene un orden y limpieza.</p>
---	---

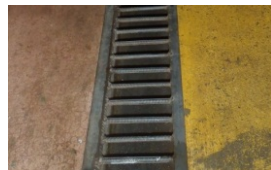
Generación de Ruido

	<p>La instalación del restaurante en las zonas donde funcionan los equipos de enfriamiento tiene un sistema de aislamiento de ruido.</p> <p>El personal utiliza sistemas de aislamiento de ruido a través de orejeras y tapones.</p>
--	--


Uso de la Vía Pública

	<p>El restaurante cuenta con parqueadero privado para uso exclusivo de los clientes y no utiliza las veredas ni la vía pública para el estacionamiento.</p>
---	---

Generación Residuos Tóxicos o Peligrosos –Bailes

	<p>El restaurante no vierte al suelo, a los desagües, a los sumideros los desechos de licores, y productos utilizados en limpieza.</p>
---	--

Seguridad General

	<p>El local cuenta con la debida señalización de información en cada una de sus áreas.</p>
---	--

Generación y Manejo de Residuos Sólidos- Restaurante



Los residuos de aceite, grasas, alimentos son almacenados en recipientes apropiados y luego son entregados a la EMAC-EP y ETAPA-EP para su disposición final.

Generación de Emisiones Atmosféricas- Restaurante



Se cuenta con filtros de salida en los ductos de las campanas de olores y en la cocina.

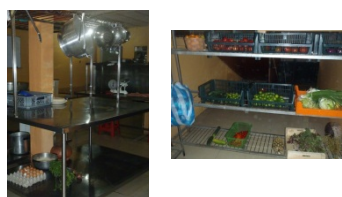
También tiene filtros de condensación de grasas, campana de extracción de olores en la cocina y área de parrilla.

Ubicación de Gas Licuado de Petróleo



Los cilindros de gas están ubicados en lugares apropiados y se utilizan los cilindros industriales.

Área de Trabajo- Restaurante



Las instalaciones del área de trabajo están construidas de acero inoxidable. Las áreas de trabajo están debidamente señalizadas.

Existe un área destinada específica para el almacenamiento de materia prima.

Recomendaciones- Restaurante



El restaurante utiliza el pozo de lavavajillas cuando está lleno para lavar la vajilla.

El lavado de verduras y hortalizas se lavan en el pozo lleno de agua y no con el grifo abierto.

Las paredes de la cocina están recubiertas con cerámica a una altura de 1.80 metros.

Los pisos de la cocina cuentan con rejillas para la retención de grasas y sólidos.

Las paredes del área de atención al cliente y del restaurante se pintan dos veces al año.



SECCION 4

4.1 Punto de vista, análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo

La dinámica del mercado y de las empresas exige que el día de hoy se incorporen nuevas estrategias de comunicación, gestión del talento y de gestión ambiental.

La gestión ambiental considera importante:

- Diagnóstico de la situación ambiental actual del Restaurante, a través de una guía que en el caso de la ciudad de Cuenca, se cuenta con la desarrollada por el Municipio de Cuenca, a través de la CGA.
- Este diagnóstico servirá de base para el posterior desarrollo de un manual que ayude a la implementación y operatividad de las buenas prácticas ambientales.
- Se ejecutaran estas mejoras, se busca aumentar la calidad de servicio consiguiendo una mayor satisfacción por parte del cliente.
- La aplicación de la gestión ambiental permite desarrollar una política ambiental, la que se incluirá dentro del direccionamiento estratégico del Restaurante.
- En la actualidad, para la implementación de herramientas de gestión y trabajo es necesario contar con el apoyo de todas las personas que intervienen en los procesos productivos, a través de una socialización y activa participación de todos los actores.
- La implementación de estas herramientas requiere un control permanente, y de su actualización para conseguir una mejora continua de las mismas.
- Es importante anotar que el empresario que decida implementar políticas ambientales, debe estar consciente de que éstas generarán beneficios a mediano y largo plazo.



CONCLUSIONES

Luego del análisis de la aplicación de BPAM en el Restaurante El Campo, se llega a la conclusión de que se está aplicando en gran parte los ítems de la guía de Buenas Prácticas de la CGA.

El Restaurante tiene la predisposición de implementar las mejoras que sean necesarias, para ofrecer un servicio de excelente calidad a sus clientes.

Junto con la protección al medio ambiente, la gestión ambiental constituye una herramienta que ayudará a mejorar los procesos que intervienen en la actividad, a través de la reducción de costos, bienestar en el ambiente laboral y una mejora de la imagen de la empresa.

RECOMENDACIONES

Aplicar el manual de BPAM que se ha propuesto en todas las áreas del Restaurante el Campo.

Concientizar al personal sobre la importancia de la aplicación del BPAM.

Se recomienda, crear una carta de compromiso ambiental que complemente el manual de buenas prácticas ambientales que se ha propuesto.

Dentro de las observaciones detectadas se recomienda:

- Cambiar el piso de la cocina y del área de producción, de liso por antideslizante.
- Implementar al área del parqueadero
- Utilizar carbón ecológico
- Usar detergentes biodegradables



BIBLIOGRAFÍA

Argentina Secretaria de Turismo, Guía de recomendaciones ambientales, Buenos Aires, Secretaria de Turismo de la Nación, 2007.

Centro Nacional de Producción más Limpia de Honduras (CNP+LH), Guía de Buenas Prácticas Ambientales para el subsector turístico-hoteler, Honduras, AGA & Asociados ,2009.

DIRCETUR, Manual de calidad Turística para Restaurantes, Cusco, Perú, Unigraf Cusco S.R.L. ,2009.

SERNATUR, Manual de Buenas Prácticas, Servicios de Alimentación, Chile, 2012.

Mediterráneo Buena Prácticas Ambientales en los hoteles, Producción Limpia, Barcelona, España, Centro de Actividad Regional para la Producción Limpia (CAR/PL) 2006.

Rainforest Alliance, Guía de Buenas Prácticas EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Rainforest Alliance, Buenas Prácticas para TURISMO SOSTENIBLE, , Guatemala, Guatemala, 2008.

Luisa van Duynen Montijn, Marcela Carré, Buenas Prácticas Hoteleras, Fundación Vida Silvestre Argentina, Buenos Aires, Argentina, 2011.

Fundación del Rio, Manual de Buenas Prácticas Ambientales, Nicaragua,

Fundación Ecológica y Desarrollo, Guía de Buenas Prácticas Ambientales para alojamientos turísticos de la Hoya de Huesca, España, 2003.



Rainforest Alliance, Guía de buenas prácticas de Turismo Sostenible para Comunidades de Latinoamérica, USAID,

EMGRISA, Guía de Buenas Prácticas Ambientales y Energéticas para el ciudadano y la pequeña empresa, Madrid, España,

Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, Ministerio de Medio Ambiente, Manual de Buenas Prácticas Restauración: Turismo y Hostelería, Madrid, España. 2004

Generalitat Valenciana, ESTUDIO SOBRE TECNOLOGÍAS LIMPIAS Y BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES APLICABLES AL SECTOR TURÍSTICO, Centro de Tecnologías Limpias, Valencia España, 2008.

Páginas web consultadas:

Comisión Gestión Ambiental. CGA Internet. <http://www.cga.cuenca.gov.ec/>
Quienes somos/política ambiental. Acceso: 18 julio 2013

Canarina Software Ambiental/ impacto ambiental. Internet
<http://www.canarina.com/impacto-ambiental.htm>. Acceso 18 julio 2013

International Tourism Partnership. Going Green guide now available in 8 languages. Going Green: Going Green tips hotels Spanish. Internet <http://www.ihei.org/what-we-do/products-programmes/going-green>. Acceso 19 julio 2013

GLOSARIO¹

Para efectos de interpretación del presente documento, se relacionan los siguientes términos que forman parte del mismo.

- **BIODEGRADABLE:** Material capaz de ser asimilado (descompuesto y metabolizado) por el medioambiente gracias a su naturaleza. Se dice de la materia orgánica susceptible de ser descompuesta por medios biológicos.
- **BUENAS PRÁCTICAS:** Medidas adoptadas por determinada empresa con un alto potencial de ahorro en sus procedimientos a un bajo costo.
- **CONTAMINACIÓN:** Acción y efecto de introducir cualquier tipo de influencia física o química o biológica en un medio a niveles más altos de lo normal, que puede ocasionar daño en el sistema ecológico, produciendo un desequilibrio.
- **CONTROL AMBIENTAL:** Vigilancia, inspección y aplicación de medidas para la conservación del ambiente o para reducir y/o evitar la contaminación del mismo.
- **CONTAMINANTE:** Todo elemento, compuesto, sustancia, derivado químico o biológico, energía, radiación, vibración, ruido, o una combinación de ellos, cuya presencia en el ambiente, en ciertos niveles, concentraciones o períodos de tiempo, pueda constituir un riesgo a la salud de las personas; a la calidad de vida de la población, a la preservación de la naturaleza o a la conservación del patrimonio ambiental.
- **COMPOSTAJE:** Proceso de transformación biológica de la materia orgánica biodegradable presente en los residuos sólidos en un compuesto estable (compost) con propiedades como mejorador de suelos (aporta nutrientes de manera dosificada, incrementa su aireación y permeabilidad, etc.).

¹ Tomado de: Área metropolitana del Valle de Aburra, Manual de Buenas Prácticas Ambientales para Hoteles y Restaurantes, Grupo Producción más Limpia, Antioquia, Colombia, 2005.
Departamento de Medio Ambiente de UGT Aragón, Guía de Buenas Prácticas Medioambientales, Hacia un Compromiso Verde, Aragón, España, 2003.



- **DESARROLLO SOSTENIBLE:** Visión de largo plazo que busca el equilibrio entre el crecimiento económico del sector hotelero, el acceso a mayores oportunidades para los individuos de trabajo en los hoteles y la
- ecoeficiencia, dentro de un proceso de mejoramiento continuo de la acción empresarial que garantice una mejor calidad de vida para las generaciones presentes y futuras.
- **EMPRESA:** Sociedad dedicada a realizar actividades industriales, mercantiles o de prestación de servicios; entiéndase como empresa dentro de este documento al Restaurante El Campo.
- **IMPACTO AMBIENTAL:** Cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o benéfico, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.
- **PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN:** Utilización d procesos, prácticas, técnicas, materiales, productos, servicios o energía para evitar, reducir o controlar (en forma separada o en combinación) la generación, emisión o descarga de cualquier tipo de contaminante o residuo, con el fin de reducir impactos ambientales adversos.
- **PROCEDIMIENTO:** Forma específica de llevar a cabo una actividad o proceso.
- **PRODUCCION MÁS LIMPIA:** “UNEP (United Nations Environment Programme), Aplicación continua de una estrategia ambiental preventiva e integrada, en los procesos productivos, los productos y los servicios, para reducir los riesgos relevantes a los humanos y al medio ambiente.
- **RECICLAJE:** Búsqueda y recuperación de materiales o productos para reutilizarlos en su forma original o para reprocesarlos en otros productos.
- **RECURSOS NATURALES:** Porción de los sistemas naturales que el ser humano puede utilizar. La diferencia entre los ritmos de generación y uso hace que la mayor parte de los recursos naturales deban ser considerados no renovables y, por tanto, limitados.
- **RESIDUO:** Sustancias sólidas, líquidas o gaseosas (contenidas en recipientes), de los cuales pretende desprenderse su poseedor o productor.



- **RESIDUOS SANITARIOS:** Todos aquellos generados en los centros sanitarios, públicos o privados, derivados tanto de actividades asistenciales como preventivas, de investigación, docencia o laboratorios, que hayan entrado en contacto directo o indirecto con pacientes. Dentro de este amplio conjunto de residuos se clasifican distintos grupos en función básicamente de su peligrosidad potencial, que define su gestión tanto en el centro de trabajo como su gestión extracentro.
- **RESIDUOS PELIGROSOS (RP's):** Aquellos materiales sólidos, pastosos, líquidos, así como los gaseosos contenidos en recipientes que, siendo el resultado de un proceso de producción, transformación, utilización o consumo, su productor destine al abandono y contengan alguna sustancia capaz de representar un riesgo para la salud humana, los recursos naturales y el medio ambiente.
- **REUTILIZACIÓN:** Acción de dar sucesivos usos a un material o producto considerado como residuo (ej. una botella de vidrio retornable, que una vez limpiada vuelve a ser rellena)
- **SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA):** Parte del sistema de gestión de una organización empleada para desarrollar e implementar su política ambiental y gestionar sus aspectos ambientales.
- **TECNOLOGIAS LIMPIAS:** Procesos y/o equipos de producción con una tasa baja de generación de desechos.
- **USO EFICIENTE DEL AGUA:** Conjunto de proyectos y acciones que deben elaborar y adoptar las entidades encargadas de la prestación de los servicios de acueducto, alcantarillado, riego y drenaje, producción hidroeléctrica y demás usuarios del recurso hídrico, con el fin de reducir volúmenes de abastecimiento o de concesión otorgada por la autoridad ambiental.



ANEXOS

Compromiso Ambiental

PROPUESTA DEL COMPROMISO AMBIENTAL PARA EL RESTAURANTE EL CAMPO

El Restaurante el Campo empresa dedicada a la restauración de comida típica, es consciente de la necesidad de que sus actividades, productos y servicios se realicen con el debido respecto al medio ambiente y que todo ser humano tiene derecho a vivir en el mismo, para garantizar su salud y bienestar, comprometiéndose al cumplimiento de los siguientes principios ambientales.

Cumplir la legislación vigente.

Promover el ahorro de energía y el consumo de agua en todas las áreas del restaurante.

Empleará tecnologías que no dañen el medio ambiente.

Desarrollar programas de prevención de la contaminación.

Desarrollar programas de capacitación y educación ambiental a sus trabajadores.

Mantener informados a los clientes sobre el desempeño ambiental del restaurante.

La responsabilidad de la consecución de la Política Ambiental es compartida, sus principios son revisados periódicamente, de forma que, le permita avanzar en una línea de mejora continua, prestando una especial atención a las personas.

Cuenca Julio 2013



MANUAL

Manual de Buenas Prácticas Ambientales



Beneficios

Con un buen manejo del agua:

- Ayudamos al medio ambiente.
- Garantizamos agua para las futuras generaciones.
- Podemos reducir los problemas como: sequías, inundaciones, plagas en la agricultura, enfermedades por contaminación, etc.
- Reducir los costos de operación del restaurante.

Medidas Útiles

- Lavar los alimentos utilizando el agua necesaria y si es posible en grupos de las mismas características.
- Al lavar los implementos de cocina se llenará el fregadero con agua y jabón, tratando de evitar desperdicios de agua.
- Verificar las cisternas y tuberías para evitar su oxidación.
- Utilizar dispositivos de reducción de consumo en los sanitarios y lavamanos.
- Utilizar para limpieza de baños insumos que no contengan cloro y contenidos de fosfato.
- Usar cargas completas de lavado en las lavadoras y lavaplatos.
- Recoja el agua de lluvia para riego del jardín o plantas en maceta.
- Mantenimiento oportuno de goteos de grifos y baños.
- Revise los empaques de las llaves de agua y el correcto cerrado para que no existan fugas.
- Controlar las facturas de consumo de agua para conocer si existen fugas.



Gestión eficiente del Agua

"Dada la importancia del agua para la vida de todos los seres vivos, y debido al aumento de la demanda de ella por el crecimiento de la humanidad, estamos en la obligación de proteger este recurso y evitar todo tipo de contaminación".....**ACEPESA**

*Buenas Prácticas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

Con el ahorro de la energía:

- Garantizamos energía para el futuro.
- Los costos de operación del restaurante disminuye.
- Con el control del combustible fósil (carbón): ayudaremos del medio ambiente.

Medidas Útiles

- Establezca un programa de mantenimiento preventivo para las instalaciones eléctricas.
- Use en lo posible energías alternativas y aparatos que aprovechen estas energías.
- Utilice sensores y temporizadores para apagar automáticamente las luces.
- Recurrir a bombillas como las fluorescentes que consuman menos energía.
- Aprovechar al máximo la energía solar.
- Se recomienda abrir las cámaras frigoríficas solo el tiempo indispensable.
- Los alimentos que están calientes se debe esperar que estén fríos para congelarlos.
- Asegúrese de apagar los interruptores una vez terminado los servicios.
- Prender el extractor de la cocina solo cuando esté en uso.
- Suprimir la iluminación durante el día en zonas donde existe buena iluminación.
- Reutilizar la ceniza para pelado del maíz.



Gestión eficiente de Energía

El ahorro de todas las energías con responsabilidad y sabiduría ayudará a las futuras generaciones.

*Buenas Practicas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

- Reducir = daños al medio ambiente.
- Reutilizar = alargar la vida de los productos.
- Reciclar = rescatar y convertirlo en un producto nuevo.
- Repensar = nuestros hábitos y modo de vida.
- Reestructurar = sistema económico, bienestar de la gente.
- Redistribuir = acceso equitativo a los recursos.

Medidas Útiles

Desechos inorgánicos

- Residuos sólidos se clasificarán: en reciclables y no reciclables.
- Se debe disponer de recipientes o fundas azules para los desechos sólidos reciclados; y recipientes o fundas negras para no reciclables.
- Estos recipientes o fundas deben estar bien cerrados y sacarlos en las horas señaladas de recolección.
- Los platos, vasos y vajilla en general que ya no se utilice, se donarán a asociaciones benéficas.
- Se tratará en lo posible de no utilizar vajilla desechable.
- Emplear toallas de tela en vez de toallas de papel.
- Ofrecer refrescos y gaseosas con dispensadores para evitar la generación de recipientes de vidrio y plástico.

Desecho orgánico

- Utilizar recipientes o fundas verdes para estos desechos.
- Reciclar para alimento de animales, y
- Elaboración de humos o abono.
- Instalar trampas de aceites y grasas.



Gestión eficiente de los desechos orgánicos e inorgánicos

La sociedad moderna plantea las **seis R**:

Reducir
Reutilizar
Reciclar
Repensar
Reestructurar
Redistribuir

*Buenas Prácticas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

El correcto tratamiento de las aguas residuales permite reducir las posibilidades de contaminación de los ríos, se puede evitar enfermedades graves al personal y a la población.

Medidas Útiles

- Almacenar los aceites usados de cocina en contenedores.
- Se reutilizar para encender el carbón de la hornilla.
- Instalar trampas de grasas y aceites para evitar verter los líquidos directamente al alcantarillado.
- Minimizar la utilización de cloro, detergentes y otras sustancias químicas que vaya al alcantarillado.
- Utilizar productos biodegradables.
- Acumule agua lluvia para riego y limpieza de pisos.
- No arrojar restos de productos contaminantes por los desagües.



Gestión eficiente de los desechos líquidos

Las técnicas de minimización de residuos son aquellas que conducen a prevenir la contaminación en la industria, generando menor cantidad de contaminantes

*Buenas Practicas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

- Buena calidad de la materia prima.
- La compra de productos al por mayor con poco embalaje reduce los costos.
- Reduce la contaminación de los residuos sólidos.

Medidas Útiles

- Controlar un stock mínimo, máximo y de seguridad de la mercadería.
- Se documentará las operaciones de suministro y almacenaje para uso interno mediante entradas, salidas y reposición de stock.
- Establecer un plan de actividad con proveedores especificando los requisitos mínimos de calidad de los productos, garantías, plazos de pago y entrega, etc.
- Contar con dos proveedores por cada producto.
- Establecer una buena relación con los proveedores para asegurarse: regularidad en el servicio, horarios preferentes de recepción de mercancías, intercambio de información sobre evolución de los productos, etc.
- Elaborar fichas técnicas de proveedores donde se anoten todas aquellas informaciones relevantes de la relación con los mismos.



Política de abastecimiento y selección de proveedores

Los proveedores son parte
importante del éxito del
restaurante.

*Buenas Practicas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

- En buenas condiciones laborales, los empleados tendrán una mejor actitud y trato hacia los clientes.
- Los empleados serán más eficientes.

Medidas Útiles

- El área de trabajo debe estar limpio en todo momento; antes, durante y después del trabajo.
- Los pisos y paredes deben ser anti deslizante e impermeables a la humedad.
- Las paredes de la cocina deben tener un recubierto cerámico con una altura mínima de 1.80 m.
- Los mesones de la cocina deben ser de acero inoxidable.
- Determinar un área específica para el almacenamiento de la materia prima.
- Las emisiones del ruido, no deberán sobrepasar los límites máximos permitidos de acuerdo a los horarios y a la zonificación que corresponda.
- Tener en perfecto funcionamiento los equipos para reducir la emisión del ruido.



Condiciones de lugar de trabajo

Con las condiciones adecuadas y saludables, no solo se beneficia a los trabajadores, sino también aumenta la eficacia y la productividad de la empresa.

*Buenas Practicas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

- Un ambiente de trabajo seguro y saludable hace que los empleados estén y se sientan protegidos, se enfermen menos y trabajen mas motivados.
- Al facilitar espacios seguros e higiénicos al talento humano, se mejora notablemente la imagen del restaurante.

Medidas Útiles

- Capacitar al personal con planes de contingencia para eventuales situaciones de emergencias ambientales y de salud.
- Mantener las instalaciones del establecimiento en condiciones de limpieza adecuada, garantizando un ambiente desinfectado y libre de contaminación.
- Emprender la accesibilidad para personas con capacidades diferentes o con movilidad reducida, en las instalaciones del restaurante.
- Establecer un plan de evacuación en caso de un siniestro.
- Tener la señalización adecuada y en zonas visibles.
- Tener un sistema de alumbrado emergente.
- No use ni manipule aparatos eléctricos cuando esta con las manos mojadas.
- El almacenamiento de los cilindros de gas serán en lugares ventilados.
- Ubicación correcta de extintores de CO2 y de espuma.



Seguridad e higiene

El restaurante debe preocuparse por ofrecer un ambiente accesible, seguro e higiénico no solo para sus clientes, sino para sus empleados y colaboradores, a través de la prevención e implementación de medidas de seguridad y control.

*Buenas Practicas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

- Los clientes satisfechos genera un efecto multiplicador.
- Mayor lealtad de los consumidores, clientes y usuarios.
- Incremento de las ventas y la rentabilidad
- Mejor imagen y reputación de la empresa.

Medidas Útiles

- Disponga de medios adecuados y sencillos par que los clientes puedan manifestar sus quejas y sugerencias
- Establecer un compromiso o política ambiental para su establecimiento y póngala en conocimiento de todo el público.
- Desarrolle actividades respetuosas con el medio ambiente y en el entorno natural para sus clientes
- El personal deben estar debidamente capacitados
- Una forma de mejorar la satisfacción del cliente es centrarse en lo básico.
- Conocer las prioridades de sus clientes .



Satisfacción del cliente

El trato y atención recibidos en el restaurante en el transcurso del servicio, se constituyen en factores clave de opinión en la valoración final del establecimiento.

*Buenas Practicas Ambientales
Restaurante "El Campo"*

Beneficios

- Los productos y materias primas se mantendrán en óptimo estado de conservación.
- Alargar la vida de los productos
- Tener inventarios frescos de los productos y materia prima.
- Reducción de costos.

Medidas útiles

Tipología de los productos:

- Bodega para licores y gaseosas
- Bodega para granos maduros y tubérculos
- Bodega de hortalizas, verduras y granos frescos
- Bodega para productos químicos
- Bodega en general en productos de primera necesidad
- Bodega de mobiliario de uso frecuente
- Bodega de insumos: cubertería, cristalería, mantelería, etc.

Cuartos fríos:

- Cuarto frío menos 0 grados
- Cuarto frío más 0 grados

Tener un registro, un texto descriptivo de cada producto, por cada bodega.



Gestión de las bodegas

Los productos se almacenará, conforme a las normas alimenticias, normativas de seguridad contra incendios y riesgos químicos.

En los cuartos fríos se evitara la contaminación de olores o aromas de los productos entre sí.



DISEÑO DEL ENSAYO

TITULO DEL ENSAYO

Aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales en el Restaurante El Campo, propuesta de un Manual

NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES

Jorge Hernán Baculima Albarracín

José Ricardo Goercke Moreno

JUSTIFICACIÓN DEL ENSAYO

El motivo para desarrollar este ensayo está ligado a la necesidad de contar con un manual de Buenas Prácticas Ambientales, aplicable en el Restaurante El Campo, a fin de mejorar el manejo ambiental integral de la empresa.

El ensayo se basa en el Módulo de Gestión Ambiental, a cargo del Dr. Franklin Bucheli, dictado en el Tercer Curso de Graduación.

REVISIÓN BIBLIOGRAFICA

Se han revisado varios manuales entre los cuales tenemos:

Rainforest Alliance Buenas prácticas para turismo sostenible. Guatemala. Guatemala 2008

Esta guía “Buenas prácticas para turismo sostenible” es una herramienta que permite a los empresarios turísticos adoptar prácticas de gestión sostenible, de una manera sencilla y efectiva.

Mediterráneo Buenas Prácticas Ambientales en los hoteles, producción limpia, Barcelona, España, Centro de Actividad Regional para la Producción Limpia (CAR/PL) 2006



.Esta guía explica de manera sencilla y probada como implantar un Programa de Buenas Prácticas Ambientales en los Hoteles y cuáles deben ser las condiciones y requisitos que es preciso tener en cuenta para su aplicación.

Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, Ministerio de Medio Ambiente, Manual de Buenas Prácticas Ambientales Restauración, Madrid, España. 2004.

En este documento se recogen las recomendaciones específicas sobre las actividades relacionadas con la restauración. Existe un conjunto de recomendaciones que abarcan actividades de tipo administrativo y doméstico.

Para el desarrollo de este ensayo, se complementó con información web de las siguientes páginas

- <http://www.canarina.com/impacto-ambiental.htm>
- <http://www.cga.cuenca.gov.ec/>
- <http://www.ambiente.gob.ec/>
- <http://www.ihei.org>

OBJETIVO GENERAL, OBJETIVOS ESPECIFICOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS.

OBJETIVO GENERAL

Aplicar la guía de Buenas Prácticas Ambientales en el Restaurante El Campo y proponer un manual para su ejecución

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Analizar el cumplimiento de la guía de buenas prácticas ambientales en el Restaurante.
- Desarrollar el manual de Buenas Prácticas Ambientales para el Restaurante.
- Proponer las bases para una posterior creación de una política ambiental en el Restaurante.



METAS

Una de las metas es realizar el diagnóstico que permita conocer si el Restaurante El Campo cumple con la Guía de Buenas prácticas Ambientales elaborada por la CGA del Municipio de Cuenca.

Otra meta es proponer una política ambiental que rija la actividad en el Restaurante el Campo, a fin de mitigar los impactos negativos generados por los procesos productivos.

Propuesta de un manual que ayude a la implementación de las BPAM en el Restaurante.

TRANSFERENCIA Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS

Como resultado de este ensayo se obtendrá un manual aplicable al Restaurante El Campo que podrá servir de referencia a otros restaurantes de este tipo.

Al sociabilizar este manual con los empleados del restaurante, se pretende concientizar sobre la importancia de la aplicación de las BPAM en las diferentes áreas de trabajo del restaurante.

El principal impacto que tendrá este trabajo, es la implementación de BPAM en el restaurante, con lo que se espera contribuir al manejo adecuado del medio ambiente, lo cual redundará en beneficio de los clientes y en general de la sociedad.



TÉCNICAS DE TRABAJO DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN PARA EL ENSAYO.

Para el desarrollo de este ensayo se utilizará técnicas de investigación documental y de campo.

Investigación documental es la que se realiza, apoyándose en fuentes de carácter documental, bibliográfico, consulta de libros, artículos, y revistas.

Investigación de campo se apoya en informaciones que provienen de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones.

Para conseguir el objetivo propuesto se aplicará la “Guía de Buenas Prácticas Ambientales para la actividad restaurantes”.